**МБОУ Вочуровская СОШ**

**городского округа город Мантурово**

**Костромской области**

ПРИКАЗ

от 11.01.2021 №13/1

«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП»

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП) ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБОУ Вочуровская СОШ:

Координатор: Смирнова ЮА

Технический секретарь Гвоздева ТЮ

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП: Саетова ЕВ - зав. Столовой

Член рабочей группы ХАССП: Бычина НЮ, пом.повара

Член рабочей группы ХАССП: Пиринджян НП, повар

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБОУ Вочуровская СОШ

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

• формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;

• внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;

• координация работы группы;

• обеспечение выполнения согласованного плана;

• распределение работы и обязанностей;

• обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

• доведение до исполнителей решения группы.

9. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу №)

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;

- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

